



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Linsensuppe mit Bavettine Corti

Erişteli Mercimek Çorbası



1 ½ Glas grüne Linsen  
8 EL Öl  
1 ½ Glas Bavettine Corti  
2 Zwiebel  
2 Dessertlöffel Salz  
7 Gläser Wasser  
1 Fleischbouillontablette

- # Zuerst die Bavettine Corti kochen
- # Während dessen die Linsen zusammen mit einer Zwiebel kochen.
- # Bavettine Corti abschrecken.
- # Eine Zwiebel in kleine Stückchen schneiden und in Öl rosarot dünsten.
- # Bavettine Corti und Linsen hinzugeben und umrühren.
- # Am Schluß warmes Wasser und Fleischbouillontablette hinzugeben und einmal aufköcheln lassen.
- # Warm servieren.

**Tipp:** Auf Wunsch kann zu der Zwiebel 100 g Rinderhackfleisch hinzugegeben werden.